



Votre Réception de Mariage à l'Auberge la Fontaine aux Bretons

Une journée magique dans un lieu hors du commun

Tarifs et Conditions de Réservation *Année 2010*

Visite de la salle de réception uniquement sur rendez-vous.

Suivi personnalisé par Lydie Briton ou Sandrine Duval

Hébergement possible dans notre Résidence de Tourisme * * *
Tarifs et conditions sur demande au 02.51.74.07.07

Auberge La Fontaine aux Bretons

Chemin des Noëllés
44 210 PORNIC

Tél : 02 51 74 07 07
Fax : 02 51 74 15 15

www.auberge-la-fontaine.com
auberge@auberge-la-fontaine.com





Notre chef vous propose ses Menus de Réception

« Côte de Jade » - 36 €

Rosace de Saumon Fumé Maison, Minestrone du Potager à la Ciboulette
Ou

Croquet de Canard confit au Curé nantais, Salade de Légumes râpés

Pavé de Lieu Jaune et Grenailles Safranées, Velouté de Crustacés
Ou

Filet de Canette grillé, Méli Mélo de Légumes et Jus au Foie Gras

Trilogie de Fromages affinés par Pascal Beillevaire

Millefeuille aux Fraises et à la Vanille Bourbon
Ou

Suprême Pommes flambées et Chocolat noir
Ou

Pièce montée Traditionnelle (3 choux par/pers) - Suppl de 1.50 €/p
Ou

Pièce montée Macarons (3 pièces par/pers) - Suppl de 2 €/p

« Entre Terre et Mer »

Entrée – plat – fromage – dessert : 42 €

Entrée – poisson – viande - fromage - dessert : 48 €

Terrine de Foie Gras de Canard mariné au Chenin
Ou

Salade de Coquillages et Langoustines aux Herbes de la Fontaine

Filet de Dorade Royale et Légumes du Moment, Beurre aux Herbes Fraîches
Ou

Sandre cuit sur la peau, Tian de Légumes sur une marmelade de tomates
Ou

Pavé de Faux Filet grillé, Gratin de Pommes de terre et Petits Légumes à la Fleur de sel
Ou

Gigot d'Agneau mariné au Thym, Papeton d'Aubergine au Lard Fumé

Trilogie de Fromages affinés par Pascal Beillevaire

Millefeuille aux Fraises et à la Vanille Bourbon
Ou

Suprême Pommes flambées et Chocolat noir
Ou

Délice aux Framboises et Vanille gousse
Ou

Pièce montée Traditionnelle (3 choux par/pers) - Suppl de 1.50 €/p
Ou

Pièce montée Macarons (3 pièces par/pers) - Suppl de 2 €/p



« L'Authentique du Pays de Retz » - 55 €

Foie Gras de Canard farci aux Fruits secs et Vinaigre Balsamique
Ou
Croustillant de Langoustines parfumé au Basilic, Salade Croquante

Filet de Bar sur une Poêlée de Légumes, Beurre à l'Huile d'Olive
Ou
Blanc de St Pierre cuit sur sa peau, Riz Safrané

Noix de Veau grillée, Petits farcis de Légumes et Jus au Thym frais
Ou
Filet de Bœuf rôti, Grenailles dorées et Sauce Vigneronne

Salade Mêlée au Fromage Chaud sur Toast

Millefeuille aux Fraises et à la Vanille Bourbon

Ou

Suprême Pommes flambées et Chocolat noir

Ou

Douceur au Chocolat parfumé à la Rose

Ou

Délice aux Framboises et Vanille gousse

Ou

Duo Saveurs Orientales et Trésors des Iles

Ou

Pièce montée Traditionnelle (3 choux par/pers) - Suppl de 1.50 €/p

Ou

Pièce montée Macarons (3 pièces par/pers) - Suppl de 2 €/p

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 14 € (entrée, plat, dessert et boissons)

Eventail de Saumon Fumé ou Foie Gras de Canard Maison

Filet de Poisson de la Criée ou Volaille rôtie à la Broche

Tarte Gourmande aux Fruits de saison ou Coupe de Glaces et Sorbets

Pour répondre à toutes vos envies, nous vous proposons d'établir votre menu sur mesure (choix des plats possible à la carte ou selon vos souhaits).

Nous offrons aux futurs mariés la dégustation gratuite du menu choisi.

(les dégustations se faisant principalement le vendredi midi ou soir ou samedi midi, uniquement sur réservation une quinzaine de jours au préalable)



Plats à la Carte

Les Entrées

Rosace de Saumon Fumé Maison, Minestrone du Potager à la Ciboulette	8 €
Croquet de Canard confit et Curé nantais, salade de légumes râpés	8 €
Feuilleté de Brandade de Morue, Moules et Caviar de Truite aux fines herbes	8 €
Terrine de Foie Gras de Canard mariné au Chenin	13 €
Salades de Coquillages et Langoustines aux Herbes de la Fontaine	13 €
Foie Gras de Canard farci aux Fruits secs et Vinaigre Balsamique	14 €
Croustillant de Langoustines parfumé au Basilic, Salade Croquante	14 €

Les Poissons

Pavé de Lieu Jaune et Grenailles Safranées, Velouté de Crustacés	16 €
Filet de Dorade Royale et Légumes du Moment, Beurre aux Herbes Fraîches	19 €
Sandre cuit sur la peau, Tian de Légumes sur une marmelade de tomates	19 €
Filet de Bar sur une Poêlée de Légumes, Beurre à l'Huile d'Olive	20 €
Blanc de St Pierre cuit sur sa peau, Riz Safrané	20 €

Les Viandes

Filet de Canette grillé, Méli Mélo de Légumes et Jus au Foie Gras	16 €
Gigot d'Agneau mariné au Thym, Papeton d'Aubergine au Lard Fumé	19 €
Pavé de Faux Filet grillé, Gratin de Pommes de terre	19 €
Noix de Veau grillé, Petits farcis de Légumes et Jus au Thym frais	20 €
Filet de Bœuf rôti, Grenailles dorées et Sauce Vigneronne	20 €

Les Fromages

Trilogie de Fromages affinés par Pascal Beillevaire	6 €
Salade Mêlée au Fromage Chaud sur Toast	6 €

Les Trous Normands et Granités

Calvados, sorbet pomme	2,50 €
Eau de vie de poire, sorbet poire	2,50 €
Eau de vie de mirabelle, sorbet mirabelle	2,50 €
Vodka, sorbet citron vert	2,50 €
Muscato, sorbet abricot	2,50 €
Granité au Muscat, Maury ou Porto	2 €
Granité aux Aromates du Jardin (Thym, Verveine, Menthe)	2 €
Avant-dessert : Soupe de Fraises	2,50 €

Les Desserts

Millefeuille aux Fraises et à la Vanille Bourbon	7 €
Suprême Pommes flambées et Chocolat noir	7 €
Douceur au Chocolat parfumé à la Rose	7 €
Duo Saveurs Orientales et Trésors des Iles	7 €
Délice aux Framboises et Vanille gousse	7 €
Pièce montée Traditionnelle (3 choux par/pers)	10 €
Pièce montée Macarons (3 pièces par/pers)	12 €



Les Boissons

Pour accompagner nos trois menus nous vous proposons les Accords Mets et Vins suivants :

Accord Mets et Vins « Terroir » : 14 € par pers.

Ex : Côtes de Gascogne, Muscadet, Bergerac, Saint Chinian

Accord Mets et Vins « Découverte » : 18 € par pers.

Ex : Anjou, Muscadet sur lie, Saumur Champigny, St Nicolas de Bourgueil

Accord Mets et Vins « Nectars » : 22 € par pers.

Ex : Quincy, Menetou Salon, Bordeaux Pierrail, Coteaux du Languedoc

Les vins sont cités à titre d'exemple. Lors de la dégustation du menu, nous vous ferons tester les vins qui pourront vous être proposés lors de votre réception de mariage (sous réserve des millésimes) en fonction du menu que vous aurez sélectionné.

Les Accords Mets et Vins comprennent : - la sélection de Vins (vin blanc et vin rouge),
- les eaux minérales (plates et gazeuses),
- le café.

Vous avez la possibilité d'apporter votre Champagne pour le cocktail ou le dessert (Droit de Bouchon : 8 € par bouteille de 75 cl).

Forfait Boissons sans alcool : 7 € par pers. comprenant jus de fruits ou sodas et eaux minérales et café.





Les Cocktails et Ateliers

Atelier Campagnard : Jambon fumé à l'os, légumes crus de saison
Tartines de rillettes, terrine ou chèvre
Tarif (4 pièces par pers) : 5€ par pers

Atelier Breton : Galettes de sarrasin garnies
Boudin et andouillette
Tarif (4 pièces par pers) : 5€ par pers

Atelier de la Mer : Huîtres de la Baie de Bourgneuf
Canapés : saumon fumé, rillettes de poissons
Tarif (4 pièces par pers) : 5€ par pers

Atelier de la Fontaine : Dégustation de Foie gras chaud et froid
Déclinaison autour du saumon : mariné et fumé
Tarif (4 pièces par pers) : 8€ par pers

Atelier d'Ailleurs : Accras de morue, manchons de poulet aux épices
Crevettes au curry, langoustines à la plancha
Tarif (4 pièces par pers) : 8€ par pers

Boissons : (2 verres par pers)

Apéritif maison, Punch, Sangria	8 €	Champagne	12 €
Crément de Loire	8 €	Kir	6 €
Coteaux du Layon ou Bergerac moelleux	9 €	Autres propositions sur demande	

Jus de fruits, sodas, eaux minérales : facturation selon la consommation.

Cocktail à la carte

Canailles gourmandes (1 € pièce) : toasts (saumon fumé, rillettes de poisson), navette briochée, caillé aux œufs et ciboulette, tartine de brandade de morue, sacristain aux amandes, blinis au fromage de chèvre, verrines : mousse de tomate et coulis de concombre ou mousse de Betterave...

Canailles terroir (0.50 € pièce) : torsade feuilletée au fromage, légumes crus de saison, cake au olives et jambon, feuilleté de saucisse, bille de melon...

Pain surprise (saumon fumé, rillettes d'oie, thon au poivron rouge, mousse de crevettes, fromage ail et fines herbes) : 28 € (20 pers)





La Soirée

Pour la soirée, vous avez la possibilité d'apporter vos boissons ou nous vous proposons la mise à disposition de boissons (les tarifs ne comprennent pas de service) :

Jus de fruits, sodas : 5 €le litre

Café : 5 €le litre – vaisselle comprise

Eaux minérales : 3,50 €la bouteille

Buffets pour votre soirée :

- Buffet tradition (brioche et café) : 2.20 €par pers
- Buffet du verger (corbeille de fruits frais de saison) : 1.50 €par pers
- Buffet gourmand (macaron, rocher noix de coco, cookies, tuile aux amandes...) : 0.50 €pièce

Propositions de vins et autres alcools sur demande.

Possibilité de tireuse à bière : contactez la Brasserie de la Côte de Jade.

La salle peut être louée jusqu'à 4 heures maximum, vous êtes libre de nous indiquer jusqu'à quelle heure vous souhaitez en profiter, sachant que la musique doit être arrêtée ½ heure avant l'heure prévue. Un gardien est présent à partir de minuit jusqu'à votre départ.

Nous vous rappelons qu'à la fin du repas, les tables sont débarrassées et qu'aucun service ni aucune vaisselle n'est prévu pour la soirée. Toutefois, nous pouvons mettre à votre disposition une ou plusieurs personnes pour le service (35 € de l'heure par extra) ainsi que de la vaisselle en location (tarifs sur demande).





Votre retour de mariage

Location de la salle : 500 € (de 12h00 à 17h00)

Buffet Champêtre – 19.50 €

Salades composées et crudités

(2 variétés au choix : salade piémontaise, niçoise, pâtes fraîches et saumon, taboulé)

* * *

Plateau de Charcuterie

Terrine de Campagne, Rillettes, Saucisson

* * *

Sélection de Fromages de Pascal Beillevaire, Méli Mélo de Salades

* * *

Buffet de Desserts maison

Tarte aux fruits de saison, mousse au chocolat, salade de fruits frais

Autres propositions :

Saumon fumé maison, crème ciboulette 5 €

Duo de Viandes froides 7 €
(Servies avec chips et salade verte)

Les Boissons

Forfait boissons : 10 € par pers. (apéritif, 2 verres de vin, eaux minérales et café)

Forfait Boissons sans alcool : 5 € par pers. (jus de fruits ou sodas et eaux minérales)

Facturation possible à la bouteille en fonction de la consommation (tarifs sur demande).





Les Hébergements

*Profitez de notre Maison Champêtre pour prolonger
la magie de votre mariage.*

*Notre Résidence *** vous accueille vous, votre famille ou vos amis.*

Vous pouvez disposer pour la nuit du mariage ou plus
de 4 appartements qui jouxtent la salle de réception.

Ces appartements sont regroupés dans un bâtiment que l'on appelle la Maison des Bois.

Deux appartements se trouvent au rez de chaussée et
deux appartements se trouvent à l'étage.

Couchage : 6 personnes maximum par appartement
2 chambres avec 1 grand lit dans chaque chambre + 1 canapé-lit dans le séjour

Si vous réservez les 4 appartements, vous pouvez bénéficier des avantages suivants :

- *réduction de 10 % sur la réservation de ces 4 appartements.*
- *nous appliquons le tarif 4 personnes même si vous êtes plus nombreux.*
- *mise à disposition du jardin privatif devant les appartements pour votre cocktail.*
- *accès à nos équipements (uniquement aux convives résidents) : piscine, tennis.*



Important : pour les mariages en juillet et août, la location de la maison
des bois est obligatoire au moins pour la nuit du samedi soir.

Tarif des 4 appartements : 800 € la nuit

**Concernant les conditions, options, tarifs et réservations,
nous vous demandons de contacter l'équipe de la résidence.**

Tél : 02 51 74 07 07

infos@auberge-la-fontaine.com



Conditions Générales

Année 2010

La Salle de Réception

Notre salle de réception peut accueillir jusqu'à 150 pers. Repas assis uniquement.

Nous proposons une disposition en tables rondes (10 pers par table) et en table ovale pour la table d'honneur.

La location de la salle de réception (195 m²) est de 1 000 Euros (jusqu'à minuit).

Pour les réceptions de moins de 100 personnes : supplément de 200.00 €.

Tarif par heure supplémentaire : 100 Euros (jusqu'à 4 h maximum), cette prestation comprend la présence d'un gardien à partir de minuit.

Ces tarifs comprennent également la mise à disposition des espaces verts ou de la grange près de la salle pour l'organisation du Cocktail (maximum 200 personnes).

Le nettoyage de la salle est inclus dans le tarif de location de la salle. La salle devant être restituée vidée des déchets (confettis et serpentins interdits). Une caution de 400.00 Euros (non encaissée) devra être remise avant la date de la réception pour assurer toute casse ou dégradation des locaux ou des extérieurs.

Prestations

Nos tarifs de menus et de cocktail comprennent le mobilier, le linge, la vaisselle et le service.

Une dégustation gratuite du menu choisi est offerte aux mariés (sous réserve de disponibilité des produits, selon la saison).

Après le repas (minuit maximum), la salle est débarrassée du mobilier et de la vaisselle (possibilité de garder tables et chaises pour la soirée). Pour tout dépassement ou mise à disposition de personnel supplémentaire après le repas, le tarif est de 35 Euros de l'heure par extra.

Nos équipes peuvent se charger de mettre en place ou de vous assister gracieusement pour l'installation des décors de table.

Vous êtes entièrement libre de choisir vos différents prestataires : animation, fleuriste, ... Sachez que nous disposons d'une liste de contacts que nous nous ferons un plaisir de vous communiquer si vous le souhaitez. Nous sommes à votre disposition jusqu'au déroulement de votre mariage pour vous accompagner et vous aider dans l'organisation de cette journée.

Réservation

Vous avez la possibilité de poser une option sur une date (salle de réception et hébergement) pour une durée maximum d'un mois (en fonction des demandes), et ce, sans engagement. Concernant les réservations d'hébergements, nous vous demandons d'effectuer personnellement les réservations de vos convives auprès de nos services.

La réservation de la salle de réception ne devient ferme et définitive qu'à réception d'un acompte de 800.00 € ainsi que du contrat de Réception de Mariage signé. En cas d'annulation, cet acompte vous sera remboursé uniquement si la salle peut être relouée pour une réception similaire à la date retenue.